Il senso di Yannick Alléno per il caffè: parla il Global Ambassador di 1895 Coffee Designers by Lavazza

20240710170210img-6192-39ed05a9

1895 coffee designer by Lavazza punta sempre più sulle eccellenze, andando alla conquista della ristorazione d'alta gamma cui, purtroppo, non sempre corrisponde un caffè eccellente. Dopo le pasticcerie di Iginio Massari e Marchesi Milano **il brand specialty del gruppo Lavazza coinvolge un grande, anzi un grandissimo della Haute cuisine: Yannick Alléno**.

Considerato uno dei più grandi chef del mondo, ha ottenuto due volte le tre stelle Michelin con Alléno Paris al Pavillon Ledoyen e Le 1947 Cheval Blanc Courchevel. **Nel 2008 ha fondato il Gruppo Yannick Alléno**, che si è espanso a livello internazionale. A Parigi, ha reso il Pavillon Ledoyen il locale indipendente con più stelle Michelin al mondo, con i suoi tre concept di ristoranti: Alléno Paris, L'Abysse e Pavyllon. Il progetto comune con il nuovo Global ambassador è lo **specialty coffee "Yannick Alléno Signature 1895 Coffee Designers by Lavazza"**, presentato in occasione del Roland Garros presso il ristorante Pavyllon, tre stelle Michelin.

Abbiamo raggiunto Alléno per saperne di più

Come nasce la collaborazione con 1895 Coffee Designers by Lavazza e qual è il suo rapporto con il caffè?

La collaborazione è nata dall'intento di unire l'expertise di uno dei brand più rinomati al mondo di caffè con la mia creatività/arte culinaria. Il progetto di 1895 Coffee Designers by Lavazza è una storia ispirata dalla volontà di elevare l'esperienza del caffè attraverso una precisa visione di eccellenza, intesa come passione, artigianalità e sostenibilità. La stessa visione innovativa e contemporanea che mi ispira costantemente a esplorare nuove frontiere del gusto.

Come tratta il caffè nei suoi ristoranti?

Nei miei ristoranti il caffè è da sempre un ingrediente prezioso e versatile. È servito non solo come "rito" di chiusura del pasto, ma anche come ***componente di varie ricette****, dolci e salate*.

Ci può dire qualcosa del caffè e del suo abbinamento gastronomico?

L'obiettivo principale era trovare il modo perfetto per concludere un pasto, mantenendo coerenza e armonia con il menu degustato. Il caffè è l'ultimo sapore che rimane in bocca. Nel mio ristorante giapponese, L'Abysse, desideravo da tempo una conclusione delicata senza l'intensità di un espresso.

Collaborare e sviluppare il Cold brew *con il team di 1895 Coffee Designers by Lavazza mi ha permesso di realizzare il fine pasto che avevo da sempre immaginato per il mio ristorante. Prima mi mancava la chiave e con questo specialty ho trovato un caffè filtrato lentamente per ore, con note di gelsomino. Abbiamo lavorato anche sulla presentazione di questo Cold brew. L'Abysse è concepito come un "nido" d'arte, dove mettiamo in risalto le opere di William Coggin e Tadashi Kawamata. Per questo motivo, ho chiesto al nostro ceramista di creare un totem ispirato al mare, poiché ritrovo note iodate in questo caffè.*

In cucina, il caffè ci permette di ricercare le note che ci consentono di ***creare un abbinamento o una base aromatica forte****, come un piatto di selvaggina aromatizzato alla vaniglia. Mi piace includere il caffè nelle salse per questi piatti. Abbiamo anche sperimentato gli scampi poché al caffè: trovo che il caffè si abbini eccezionalmente bene con i prodotti iodati, per esempio.*

Come ha selezionato lo Yannick Alléno Signature 1895 Coffee Designers by Lavazza?

È stato un processo accurato e collaborativo. Ho lavorato a stretto contatto con gli esperti del brand per scegliere le migliori varietà di caffè, provenienti da piantagioni sostenibili e selezionate per le loro caratteristiche uniche. Ci sono state numerose degustazioni per trovare il giusto equilibrio di sapori e aromi che rispecchiassero la mia visione culinaria.

Il risultato è caratterizzato da ***una complessità aromatica unica, con note di cioccolato al latte e miele, prugne e fiori di caffè nel retrogusto****. Ogni origine viene tostata individualmente per esaltare l'unicità del suo profilo aromatico. Questo caffè specialty è progettato per essere versatile, adatto sia per espresso che per altre estrazioni, e per elevare una vasta gamma di piatti.*